LES FORMATIONS DES PROFESSIONNELS DU SERVICE A LA PERSONNE

GRAINE D'AVENIR
Formation pour adultes

CFPPA LES VASEIX-BELLAC

Notre structure

> Le CFPPA, acteur de la formation professionnelle continue, intervient principalement en direction des métiers liés :

- **à l'agriculture, aux travaux d'aménagements paysagers, à l'agroalimentaire, au tourisme, à la vente,**
- **aux services en milieu rural (aide à domicile, services aux personnes),**
- **au développement local et touristique (accueil, valorisation des ressources et tourisme).**

Le CFPPA est engagé dans une démarche Qualité Région depuis 2006, labellisé FEPEM depuis 2010.

> NOS STRUCTURES PEDAGOGIQUES

LE POLE ESF : Economie Sociale et Familiale
Il permet des mises en situations réelles de travail dans un cadre identique au domicile des particuliers. Il est constitué :
D'une salle de cours
D'une cuisine pédagogique
D'une chambre médicalisée (lit médicalisé, fauteuil roulant, lève personne, fauteuil, table de repas, mannequin pédagogique,...)
De sanitaires adaptés.

LE CIBIAL
L'atelier agro alimentaire du lycée agricole des Vaseix, CIBIAL (Centre d'Innovation pour les Biotechnologies et les Industries Agro-alimentaires en Limousin) est un outil de formation (support pédagogique) et de développement.
Constitué d'une unité de transformation agréée CE et de laboratoires, il est au service des professionnels qui recherchent des conseils techniques, un accompagnement de projet (mise au point de produits nouveaux avec tests de vieillissement...).

Hygiène, ménage et entretien du linge

2
jours

Apports théoriques
Mises en situation au pôle
Economie Social et Familial
Echanges de pratiques

> HYGIENE

1- Notion de microbiologie

Les différents types de microbes et leur localisation

Les facteurs de développement et les moyens de maîtrise

La flore originelle du produit

Les flores de contamination au cours des différentes étapes de transformation

Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)

2 — Maîtrise de l'hygiène

L'hygiène du personnel : hygiène corporelle, les méthodes de travail

L'hygiène pour la préparation des repas, l'hygiène des locaux

Maintien de la chaîne du froid - hygiène du réfrigérateur

Les techniques de nettoyage et de désinfection

Les pictogrammes

> MENAGE

Concept d'hygiène et techniques de nettoyage

Les produits et le matériel d'entretien

Organisation du travail et gestion du temps

Les pictogrammes

Les techniques de refection du lit

> ENTRETIEN DU LINGE

Les textiles, les produits de lavage et de détachage

Les matériels et équipements pour l'entretien du linge

les normes de sécurité

lecture des codes d'entretien

Les étapes de l'entretien du linge, la mise en œuvre de protocoles en respectant les habitudes des personnes

Organisation de l'activité en fonction du contexte et du temps imparti

Travailler en sécurité et prévenir les risques domestiques

Prévention et risques de l'usure professionnelle

Alimentation : préparation des repas

3
jours

Apports théoriques-2 jours
Mises en situation dans la cuisine pédagogique - 1 jour
Echanges de pratiques

- Connaissance de l'aliment : les différents nutriments, les groupes d'aliments
- Les rations alimentaires
- Les régimes alimentaires
- L'équilibre alimentaire : les besoins des personnes en fonction de l'âge et de la pathologie
- Les particularités alimentaires : le refus alimentaire, la maladie d'Alzheimer
- Les troubles de la déglutition
- Elaboration d'un menu : recettes, techniques de cuisson, les textures
- Dressage de l'assiette : donner envie de manger (association de couleurs, de formes et de textures)
- Présentation des plats ou dressage de la table
- Notion d'hygiène

Diététique et régimes alimentaires

2
jours

Apports théoriques
Mises en situation
Echanges de pratiques

> Les différents nutriments :

Les protides, les lipides, les glucides. les fibres alimentaires, les minéraux et les oligoéléments, les vitamines, l'eau. le bilan de la digestion.

> Les rations alimentaires et leurs composants :

les groupes d'aliments, les besoins journaliers, principes de l'alimentation équilibrée, Programme National Nutrition Santé.

> Les différents régimes alimentaires :

la diététique de la constipation, le régime sans résidu, le régime normal léger, le régime sans gluten, la diététique de l'ostéoporose, les régimes hyposodés, le régime de l'hypercholestérolémie, le diabète, la dénutrition, les différentes textures, fausses routes et troubles de la déglutition.

> Le régime hypocalorique et la diète protéinée :

l'obésité, le régime hypocalorique, la diète protéinée, la composition de menus adaptés.

Comprendre et repérer le risque de dénutrition

2
jours

Apports théoriques
Echanges de pratiques

> L'équilibre alimentaire :

- groupes d'aliments
- recommandation du Programme National Nutrition Santé
- les besoins journaliers
- principes de l'alimentation équilibrée.

> La dénutrition : définition et facteurs favorisant la dénutrition.

> Dépister la dénutrition :

- repérer les sujets à risque
- les conséquences : La spirale de la dénutrition
- surveillance du poids
- l'évaluation de l'appétit.

> Confirmer le diagnostic : les outils et moyens de dépistage (poids, IMC, surveillance alimentaire...).

> La dénutrition : Mettre en œuvre une démarche adaptée

- une aide technique et humaine (couverts adaptés....)
- conseils nutritionnels et/ou alimentation enrichie.

> Les particularités alimentaires :
le refus alimentaire, la maladie d'Alzheimer. les troubles de déglutition.

> Les régimes (sans sel, cholestérol, hypocalorique, diabétique, sans résidu, ...) :

- adapter un menu normal pour chacun des régimes.

Lutter contre les troubles de la déglutition et prévenir les fausses routes

2
jours

Apports théoriques
Echanges de pratiques

> Connaître les types de déglutition possible et leurs supports théoriques :

- structures anatomiques du carrefour aéro-digestif.
- physiologie de la déglutition (mise en pratique).
- le vieillissement de la déglutition.
- les troubles de la déglutition.
- les différents troubles de la déglutition.
- les conséquences des troubles de la déglutition.

> Savoir anticiper, prévenir et prendre en charge les troubles de la déglutition dans l'aide aux personnes dépendantes :

- intervention avant le repas : analyse et préparation de l'état buccal dentaire et prothétique, analyse de la toux et de la déglutition salivaire.
- intervention au moment du repas : installation lors des repas, présentation des aides techniques.
- déroulement d'un repas.
- la fin du repas.

> Découvrir les divers stades de l'alimentation :

- reconnaitre les textures.
- les épaississants.
- les gélifiants.
- proposition de recettes possibles avec ces produits.

> L'importance de l'affect dans cette évolution :

- les risques de dénutrition, de déshydratation.
- quelle démarche pour éviter ces risques ?

> La place des professionnels dans la prise en charge de la personne :

- la prise en charge de la personne sur le temps de repas.
- savoir prendre en charge la personne dans sa globalité.

Connaissance de la personne âgée

2
jours

Apports théoriques
Echanges de pratiques

> Les **problématiques** en lien avec le vieillissement

> Vieillissement normal, pathologique (**maladies neurodégénératives**)

> Notions d'**anatomie, de neurophysiologie, de psychologie**

> **Perte des aptitudes** physiques, cognitives, psychologiques, ...et symptômes associés

> Les **pathologies** du vieillissement : démences, dépression...

> **Éthique et bientraitance :** définitions et enjeux de ces démarches

> **Droits des usagers** et responsabilités du professionnel

> Les **bases de la communication** : outils et technique

> L'**écoute active**, la reformulation

> La **relation d'aide**

> Les **différents types de stimulation en fonction des 5 sens** : la vue, l'odeur, l'audition, le goût, le toucher.

Aide à la toilette et aux soins d'hygiène

1
jour

Apports théoriques
Application au Pôle ESF
Echanges de pratiques

> **Vécu personnel** par rapport à l'hygiène

> **Connaissances et utilisation du matériel** de soins d'hygiène, les produits pour l'hygiène

et le confort de la peau : savons, huiles, crèmes.

> **Règles d'hygiène** pour la personne et le personnel

> Aide à la toilette pour les personnes atteintes de la **maladie d'Alzeihmer**

> Laver : **notions d'hygiène, de pureté, de bien-être**.

> L'importance de la **pudeur et de l'intimité**.

> Aider au **déshabillage**

La prévention des chutes chez la personne âgée

2
jours

Apports théoriques
Echanges de pratiques

> Vieillissement et chutes – **enjeux de la prévention**

> **Effets de la chute sur patient** : impacts physiques et psychologiques

> Les **facteurs de risque** intrinsèques et extrinsèques

> Les outils de **dépistage**

> Les **interventions préventives** : prévention primaire, secondaire et tertiaire

> Le **rôle de chaque acteur** auprès de la personne âgée

> Le **vécu** de la chute par la personne âgée : conséquences immédiates et syndrome de l'après-chute

Notion de bien-traitance et de mal traitance

2
jours

Apports théoriques
Echanges sur le vécu

> Approche générale de la bientraitance / maltraitance : statistiques, définitions, aspects éthiques et juridiques. Facteurs de risques propices à l'instauration de rapports maltraitants (facteurs individuels, facteurs institutionnels)

> Les différents aspects de la bientraitance : écoute et disponibilité : soin relationnel, respect de la personne, de ses valeurs, de ses croyances, de ses choix de vie, de ses liens sociaux maintien et développement de l'autonomie recherche d'environnement adapté, exigence de professionnalisme

> Méthode et analyse des bonnes pratiques de bientraitance : redonner du sens, ne pas dénier les difficultés, analyse de situations à risques

> Évaluer les risques potentiels de maltraitance à domicile : références, risques liés aux conditions d'installation, aux conditions d'organisation, aux conditions de prise en charge

> Axes d'amélioration pour développer une pratique bien traitante

Fin de vie, deuil

1
jour

Apports théoriques
Echanges sur le vécu

> Les s**tades du mourir**

> Les **besoins et droits** du mourant

> Situer son **rôle** à l'égard de la personne en fin de vie et de sa famille

> **Accompagner** les endeuillés

> Acquérir une **attitude professionnelle** face à la situation d'accompagnement en fin de vie

> Apprendre, **se préparer** à faire son deuil

> Apprendre à **identifier et comprendre**, à distancier et maîtriser le processus de deuil pour soi et pour la famille.

Mobilisation/ergonomie
Prévention des TMS

2
jours

Apports théoriques
Application au Pôle ESF
Echanges de pratiques

> **Posture** à favoriser dans les actes quotidiens (ménage, repassage, portage...)

> Connaissance des **sécurités physiques et d'économie d'efforts**

> Connaissance et utilisation des **matériels** d'assistance et de compensation

> Manipulation de la personne âgée : **organisation et aide à la manutention** lors du lever, de l'aide à la toilette, du coucher et des déplacements

> Notion d'anatomie (squelette, colonne vertébrale)

> **Définition des TMS** : localisation des TMS sur le corps humain, les symptômes, quel public ? Quel secteur ? Quel métier ? Les conséquences dans le métier, la prévention des TMS

> Les **facteurs de risques**

> Les a**cteurs de la prévention hors entreprise**

> Action de **prévention des TMS** au poste de travail des participants

> Analyse de la **situation de travail** de chaque participant

> **Règles de sécurité** environnementale

> Identification des **mesures préventives** en lien avec l'organisation du travail pour chaque participant.

Prévention et Sécours Civiques de Niveau 1

1 jour

Apports théoriques
Application pratique
Echanges sur les vécus

> **Protection**

> **Alerte**

> La victime **s'étouffe**

> La victime **saigne abondament** (compression locale + tampon compressif et autres saignements)

> Les **plaies** (graves et simples)

> Les **brûlures** (graves et simples)

> Les **traumas** (dos, tête, cou, membres)

> Les **malaises**

> La **victime est inconsciente et respire**

> La victime est **inconsciente et ne respire pas + DAE**

Nous contacter

CFPPA Les Vaseix-Bellac

05 55 48 44 30

cfppa.limoges@educagri.fr

www.epl-limoges-nord87.fr

GRAINE D'AVENIR
Formation pour adultes